



Franken lebt von seiner Weinsorten- und Lagenvielfalt. Eine klare Strukturierung erleichtert es Ihnen, sich ganz nach Ihren Wünschen zu orientieren.

Neues Franken

Unkomplizierte, fruchtig frische Weine, die Spaß machen. Häufig schenken Sie diese Weine aus der Bordeauxflasche oder dem weißen Bocksbeutel ein.

Klassisches Franken

Hier lernen Sie Franken richtig kennen. Die besondere Lagen- und Rebsortenvielfalt steckt im grünen Bocksbeutel. Diese Weine sind die perfekten Essensbegleiter.

Großes Franken

Die besten Weine finden Sie unter der Rubrik „Großes Franken“. Nicht überall werden Sie diese Schätze finden. Denn hier ist der Qualitätsanspruch des Winzers extrem hoch. Zu den Sorten zählen Silvaner, Riesling, Burgunder und natürlich edelsüße Weine. Je nach Weinsorte werden Sie auf die Flaschenformen Bocksbeutel oder Burgunder treffen.



Wer genießen kann,
trinkt keinen Wein mehr,
sondern kostet *Geheimnisse.*

Salvador Dali



Zu Gast beim Winzer.

Claudia Benkert
Kirschberghof 1
97286 Sommerhausen

Telefon (09333) 799
Fax (09333) 790

www.kirschberghof.de
info@kirschberghof.de



Like us!
/kirschberghof

Weinversand

je Karton (max. 12 Flaschen pro Karton) 8,20 €
ab 49 Flaschen (via Spedition mit Anmeldung bis an die Haustüre
ab 550,- € Warenwert frei Haus

Der Versand erfolgt auf Rechnung und Gefahr des Empfängers.
Bis zur vollständigen Bezahlung besteht Eigentumsvorbehalt. Versand nur
in Deutschland.

Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Unsere Preise verstehen sich ab Kirschberghof Sommerhausen. Sie enthalten
Glas, Verpackung und die gesetzliche Mehrwertsteuer. Alle Sendungen sind
transportversichert. Das Auskristallisieren von Weinstein ist naturbedingt,
es bedeutet keine Qualitätsminderung und ist kein Grund zur Beanstandung.
Diese Preisliste ist gültig ab 01.04.2022, alle vorhergehenden Preislisten ver-
lieren somit ihre Gültigkeit – alle Produkte nur solange Vorrat reicht!

Aufgepasst!

Nach Erhalt der Ware lassen Sie die Weine am besten einige Tage ruhen.
Die optimale Lagertemperatur liegt bei 10 – 12°C. Mit dieser Temperierung
sollten die Weine auch serviert und getrunken werden.



**Infos und Bilder:
www.kirschberghof.de**

Weinliste
2022/2023



Der Kirschberghof
Gäste & Wein

Weine aus eigenem Anbau
Spezialität: Weine aus alten Reben
Weinversand direkt vom Erzeuger



Mehr Infos &
Zimmerbuchung

Design: buero-maiwald.de

WEISSWEINE

TROCKEN

2021 GRAUBURGUNDER (Pinot Gris) trocken

Kabinett . 0,75 l (10,93 €/Ltr.) 8,20 €
 Im Gaumen entfalten sich Honigmelone, Cassis und Grapefruit in einer wunderbar süffigen, würzigen und frischen Art – sehr lecker!
 Alk. 12,5 % Vol. Restsüße 3,8 g/Ltr.

Großes Franken

2021 SILVANER trocken »alte Reben«

Sommerhäuser Steinbach . Qualitätswein . 0,75 l (9,47 €/Ltr.) 7,10 €
 Frischer fruchtiger Wein – mineralisch und geschmackvoll. Typisch fränkisch!
 Alk. 11,0 % Vol. Restsüße 6,3 g/Ltr.

Klassisches Franken

2021 MÜLLER-THURGAU trocken

Sommerhäuser Ölspiel . Qualitätswein . 0,75 l (9,20 €/Ltr.) 6,90 €
 Der beliebteste Wein in unserer Region. Frische, angenehme Säure und dazu fruchtige Aromen.
 Alk. 11,0 % Vol. Restsüße 3,9 g/Ltr.

Neues Franken

2020 SILVANER trocken »alte Reben«

Sommerhäuser Steinbach . Kabinett . 0,75 l (9,73 €/Ltr.) 7,30 €
 Frischer, fruchtiger Wein – das Original typisch Fränkisch! Wenig Restzucker, mineralisch, geschmackvoll.
 Alk. 12,5 % Vol. Restsüße 2,9 g/Ltr.

Großes Franken

2020 BACCHUS trocken »alte Reben«

Sommerhäuser Steinbach . Kabinett . 0,75 l (9,47 €/Ltr.) 7,10 €
 Hier überwiegt das fruchtige Bukett – würzig und vollmundig im Geschmack.
 Alk. 11,5 % Vol. Restsüße 2,9 g/Ltr.

Großes Franken

FEINHERB

2021 SCHEUREBE feinherb

Sommerhäuser Ölspiel . Qualitätswein . 0,75 l (9,73 €/Ltr.) 7,30 €
 Aromavoller Wein, wunderbar üppig mit erkennbaren tropischen Fruchtaromen
 Alk. 11,0 % Vol. Restsüße 11,1 g/Ltr.

Klassisches Franken

2021 FREU(N)DE feinherb »alte Reben«, Cuvée

Sommerhäuser Steinbach . Qualitätswein . 0,75 l (7,87 €/Ltr.) 5,90 €
 Sorten: Müller-Thurgau/Bacchus.
 Ein frisch-fruchtiger Cuvée, nicht zu trocken, nicht zu süß. Ein gute Laune Wein!
 Alk. 11,5 % Vol. Restsüße 8,0 g/Ltr.

Neues Franken

2019 SILVANER feinherb »alte Reben«

Sommerhäuser Steinbach . Kabinett . 0,75 l (9,73 €/Ltr.) 7,30 €
 Frischer, fruchtiger Wein – das Original typisch Fränkisch! Mineralisch und geschmackvoll.
 Alk. 11,0 % Vol. Restsüße 10,0 g/Ltr.

Klassisches Franken

ROTWEINE, ROTLING & ROSÉ

TROCKEN/HALBTROCKEN

2021 ROTLING halbtrocken »alte Reben«

Sommerhäuser Steinbach . Qualitätswein . 0,75 l (7,87 €/Ltr.) 5,90 €
 Rotling – ein purer Sommergenuss, mit Aromen von Kirsche, Erdbeere und Waldfrucht.
 Alk. 11,0 % Vol. Restsüße 13,0 g/Ltr.

Neues Franken

2021 SPÄTBURGUNDER (Pinot Noir) trocken

Sommerhäuser Ölspiel . Qualitätswein . 0,75 l (11,87 €/Ltr.) 8,90 €
 Rotwein im Barrique ausgebaut! Ein Hauch von Brombeeren mit schwarzen Oliven, etwas Kaffee und Vanille verwöhnen anspruchsvolle Gaumen.
 Alk. 13,0 % Vol. Restsüße 2,2 g/Ltr.

Großes Franken

2018 DORNFELDER feinherb »alte Reben«

Sommerhäuser Steinbach . Qualitätswein . 0,75 l (7,73 €/Ltr.) 5,80 €
 Das erwartet Sie: Eine geschmacksintensive Verführung mit üppigen Aromen von vollreifen roten Beerenfrüchten.
 Alk. 11,0 % Vol. Restsüße 13,1 g/Ltr.

Neues Franken

2020 ROSÉ trocken

Sommerhäuser Steinbach . Qualitätswein . 0,75 l (8,40 €/Ltr.) 6,30 €
 Zartes Bukett nach leckeren, reifen Beerenfrüchten, leicht und beschwingt.
 Alk. 11,0 % Vol. Restsüße 2,0 g/Ltr.

Neues Franken



Winzer-Rezept KÄRRNERSBRATEN



- 1,5 kg Rindfleisch aus der Rippe
- 2l Wasser
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln in Ringe geschnitten
- 50g Butter
- 4 Brötchen
- 50g Petersilie fein gehackt
- Salz & Pfeffer
- 50g Butter zum Braten

In das Fleisch eine Tasche schneiden, die Rippen lösen, aber nicht herausnehmen. Die Zwiebeln in heißer Butter dünsten, die in kleine Würfel geschnittenen Brötchen darin anrösten, Petersilie zugeben und würzen. Alles in die Fleischtasche geben und diese mit Kochgarn zunähen.

Das Wasser erhitzen und das klein geschnittene Suppengrün kochen lassen. Das gefüllte Fleisch dazu geben und 90 Minuten garen.

Das Fleisch aus der Brühe nehmen, die Knochen auslösen, den Braten mit der Butter und einer Tasse der Brühe im Bratrohr bei 200°C eine Stunde braten. Öfter begießen.



Dazu empfehlen wir unseren Silvaner, Grau-/Spätburgunder oder Dornfelder.

SEKT & SECCO

SEKT Silvaner Brut 0,375 l (21,33 €/Ltr.) 8,00 €
 Traditionelle Flaschengärung, gereift aus „Silvaner alte Reben“, für besondere Anlässe oder weil Sie es sich Wert sind!
 Alk. 12,0 % Vol.

Großes Franken

ROSÉ Secco
 Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
 Sommerhäuser Steinbach 0,75 l (7,47 €/Ltr.) 5,60 €
 Erfrischender Beerenduft nach roten Waldfrüchten, so lecker...
 Alk. 11,0 % Vol.

Neues Franken